

Schokoladige Weihnachtsbäume mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

250 g Zartbitterschokolade
150 ml Pflanzenöl
3 EL Backkakao
200 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Schuss Milch
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
5 Eier
150 g Mehl
30 g gemahlene Haselnüsse
1 Hand voll ganze Haselnüsse

200 ml Schlagsahne
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Sahnesteif
3 TI Backkakao
2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Deko:

Schokoladensterne
Essbare Mikadostäbe

Zubereitung

Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade mit dem Pflanzenöl mischen. Backkakao, Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Schneebesen unterrühren. Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ebenfalls unterrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Zum Schluss das Mehl, die gemahlene und die ganzen Haselnüsse hinzufügen. Damit der Kuchen schön matschig bleibt, sollten alle Zutaten nur mit einem Schneebesen und nicht mit einem Handrührgerät verrührt werden.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig darin glatt streichen. Die Torte bei 180°C Ober-/ Unterhitze für ca. 25 Minuten backen und komplett auskühlen lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker sehr steif schlagen. Backkakao und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Die runde Torte in einzelne Stücke schneiden. Die Eierlikör-Schoko-Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und wie eine Girlande auf die Tortenstücke spritzen.

Die kleinen Bäume mit je einem Schokostern und einem Schokomikado als Baumstamm dekorieren.



[Link zum Rezept: Schokoladige Weihnachtsbäume mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Schokoladige Weihnachtsbäume mit Verpoorten Original Eierlikör

Leser-Tipp

Man kann die Tannenbäume auch noch mit anderen Dingen dekorieren oder die Sahne mit Lebensmittelfarbe grün färben.

[Link zum Rezept: Schokoladige Weihnachtsbäume mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de